



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PERDE PİLAVI

Jasmin (yasemin) Pirinci (1 su bardağı)  
Çamfıstığı (2 çorba kaşığı, 20 gram)  
Kuş üzümü (1 çorba kaşığı, 10 gram)  
Tarçın (2 kabuk)  
Tuz (1 tatlı kaşığı)  
Maydonoz (1 tutam)  
Su (2 su bardağı sıcak su)  
Sıvıyağ (yarım çay bardağı)  
Krep için:  
Un (1 su bardağı, 125 gram)  
Süt (1.5 su bardağı)  
Yumurta (2 adet)  
Sıvıyağ (yarım çay bardağı)  
Tuz (1 tatlı kaşığı)

Yarım çay bardağı yağı tencereye dökün. Sonra 2 çorba kaşığı çamfıstığı ve 2 kabuk tarçını yağda kavurun. Fıstıklar ve çamfıstığı kavrulana kadar kavurun.

Pirinci tencereye atarak 2 dakika, pirinç pembe bir renk alana kadar kavurmaya devam edin. Pirinçlerin üzerine tuz ekleyin ve ardından 2 su bardağı sıcak suyu dökün.

Krep hazırlığı: Ayrı bir kaba 1 bardak soğuk sütü dökün. Ardından 1 su bardağı unu, 2 adet yumurtayı, yarım çay bardağı sıvı yağı ve 1 tatlı kaşığı tuzu dökün, çok iyi ve hızla çırpın(burada mikser kullanmanız önerilir). Krebiniz hazır.

Ayrı bir tavaya krebin malzemesini tavanın dibini ince bir biçimde kaplayacak şekilde dökün. Krebin bir yüzü pişince ters çevirin. İkinci yüzünde pişmesini sağlayın. Pişen kreplerinizi tavadan alın.

Bu sırada pilavınızı karıştırmayı unutmayın ve pilavın suyu çekince ateşi kapatın. Pilavın içine 1 çorba kaşığı kuş üzümü ve ince kıyılmış bir tutam maydonozu atın. Pilav biraz soğuyana kadar karıştırın.

Kreplerinizi orta büyüklükte yuvarlak bir kabın içine koyun. Tencerede kavurduğunuz malzemeyi kreplerin içine dolacak bir miktarda koyun ve kreplerinizi sarın.

Sardığınız krepleri önceden yağladığınız fırın tepsisine yerleştirin.

Sardığınız krepleri önceden 100 derece ısıtılmış fırına koyun ve tepsiyi fırına verdiğinizde fırın ısısını 170 dereceye çıkarın. 10-15 dakika üzeri kızarıncaya kadar fırında bekletin. Sıcak olarak servis yapın.

Not: Pirinç olarak mutlaka jasmin (yasemin) pirinci kullanın. Krep malzemenizden ortalama 6-7 krep çıkar. Kreplerinizi sarmak için orta büyüklükte yuvarlak bir kase kullanabilirsiniz zira bu pilavın tüm özelliği pişen kreplere iç malzemesini, parçalamadan iyi bir formda sarmaktan geçer.